



Le Gardien de vos Surgelés

Le Cube un peu givré



Contact Presse:
Justine Padeloup
justine@freezcube.com
01.45.87.81.16



L'innovation FreezCube

- p.3 Un Ange Gardien dans le congélateur
- Les "Plus" FreezCube

Soutiens et Témoignages

- p.7 Soutien de Professionnels
- Témoignages de consommateurs
- FreezCube : Médaille d'or au concours Lépine

La Solution FreezCube

- p.4 Mode d'emploi
- p.5 Pourquoi FreezCube ?

Infos pratiques

- p.8 P.V.C moyen
- Points de vente
- Contact Presse

Aux origines de FreezCube

- p.6 Une société jeune et dynamique



L'innovation FreezCube

Un Ange Gardien dans le congélateur pour votre Sécurité Alimentaire

Un Ange Gardien dans le congélateur :



 **ALERTE** en cas de rupture de la chaîne du froid (porte mal fermée, pannes, coupures électriques, joint défaillant ...)

 **INDIQUE** les délais de consommation restants en cas d'incident

 **REDUIT** les risques d'intoxication alimentaire

Les "Plus" FreezCube

 **STOP AU GÂCHIS**
Plus de doute sur la fraîcheur des aliments.



 **FAÎTES DES ÉCONOMIES**
En cas d'incident, plus besoin de tout jeter, FreezCube indique le nombre de jours restants pour consommer vos surgelés.



 **SIMPLE ET PRATIQUE**
Facile d'utilisation, le FreezCube n'encombre pas votre congélateur (4,5 cm x 4,5 cm).



 **RÉUTILISABLE**
Incassable et réutilisable, il peut-être conservé indéfiniment.



 **ÉCOLOGIQUE**
Les liquides composant le FreezCube sont naturels et d'origine alimentaire.





La solution FreezCube

Mode d'emploi

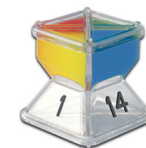
Très simple d'utilisation !



1. Secouez énergiquement...



2. Placez à l'envers dans votre congélateur à -21°C ou plus bas pendant 24 - 48h.



3. Retournez... c'est prêt !

FreezCube indique le temps qu'il vous reste pour consommer vos surgelés en cas d'incident !



... BLEU
... fondu : 14 jours°



... VERT
... fondu : 3 jours°



... JAUNE
... fondu : 1 jour°



... ROUGE
... fondu : Tout jeter !

° depuis la dernière vérification du FreezCube.

* Liés aux ruptures de la chaîne du froid dans votre congélateur.

Pour congélateurs (-18°C et plus bas)



La Solution FreezCube

Pourquoi FreezCube ?

**Coupures électriques, Orages, Pannes,
Porte mal fermée, Mauvais réglages ...**

Chaque année des milliers d'intoxications alimentaires
sont le résultat de ruptures de la chaîne du froid.

Protégez votre santé !

Les risques liés aux ruptures de la chaînes du froid :

- * Apparition de germes (salmonelle...)
- * Risque de listériose (maladie grave)
- * Apparition de problèmes gastriques et autres maladies liées à la digestion et à l'estomac





Aux origines de FreezCube

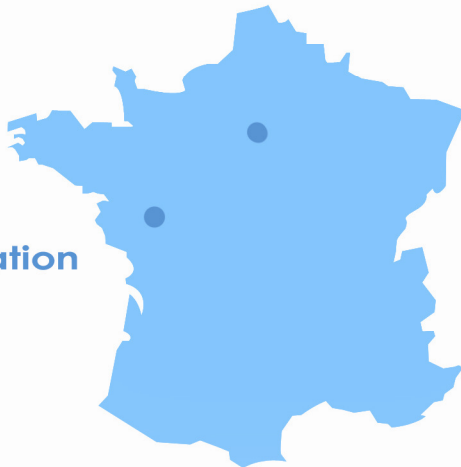
Une société jeune et dynamique

Fondée en 2003, la société Playcube crée, conçoit et développe des produits innovants, pour tous types de marchés.

S'agissant de sécurité alimentaire, le choix pour le site de production s'est tout naturellement porté sur la France, ce qui permet d'avoir un contrôle rigoureux et permanent dans toutes les étapes de la fabrication. Ainsi, les dispositifs FreezCube sont entièrement fabriqués, testés et mis sous emballage en France.

Soucieuse des impératifs de qualité, la société a porté son choix du site de production sur une usine locale, certifiée ISO, en Loire Atlantique.

**Création et fabrication
Française**



L'inventeur



Ecrivain métaphysique, artiste peintre, et inventeur, Alain Elbaz partage son temps entre la création picturale d'oeuvres contemporaines, l'écriture et la mise au point de nouvelles inventions.

Suite à un incident ayant conduit sa voisine à jeter tous ses produits surgelés, Alain Elbaz s'est longuement penché sur les risques alimentaires liés à la conservation des surgelés.

Il s'est alors fixé 2 objectifs:

- ❄ Réduire les risques d'intoxication alimentaire liés à la consommation des surgelés.
- ❄ Aider le consommateur à faire des économies en alertant sur les délais de consommation restants.

En 2005, autour d'une équipe de scientifiques et en collaboration avec le Laboratoire National d'Essais, ont débuté des recherches pour développer des liquides réagissant aux variations de températures.



Soutiens et Témoignages

Soutiens de Professionnels



Institut International du Froid (International Institute of Refrigeration)



Calyxis (anciennement Centre Européenne Prévention des Risques)



David S. Reid, Professor, University of California, Davis



FreezCube médaille d'or au concours Lépine 2010



Témoignages de consommateurs

Anne D., Mère de 5 enfants (Lyon, 69):

"Sécurité et Tranquillité! Pour nourrir ma petite tribu, c'est un vrai casse tête, je fais attention à leur fournir une alimentation équilibrée, alors quand j'ai vu cette petite merveille, j'ai tout de suite flashé. Il est discret et simple d'utilisation. Avec lui, j'ai l'esprit plus tranquille quand je pars en vacances".

Jean-Marc B., Commercial (Allauch, 13) :

"Révolutionnaire! Je suis souvent en déplacement et je suis rassuré de laisser mon congélateur entre de bonnes mains".

Charlie A., célibataire (Bordeaux, 33) :

"Pratique! Moi qui ne jure que par les plats congelés, le FreezCube m'a permis d'être totalement tranquilisé sur la fraîcheur des aliments que je consomme".

Amélie R., étudiante (Paris, 75):

"Un week-end sur deux, je rend visite à mes parents en Province. Avec FreezCube, j'apprécie de pouvoir vérifier si je peux toujours consommer mes surgelés de retour à l'appart' ".

Dr Maurice Moutot, Médecin Nutritionniste (Paris 75):

"Indispensable! FreezCube est un instrument astucieux pour préserver votre santé."

Dr Jean - Paul Courchia, Endocrinologue (Marseille, 13) :

"Le FreezCube permet sans risque la conservation d'aliments dans les congélateurs, qui sont de véritables partenaires de tous programmes diététiques".

Infos Pratiques

P.V.C. Moyen :

Environ 10 €

Points de vente :

 **Spécialistes:** Darty, Conforama

 **G.M.S.:** Carrefour, Casino, Intermarché, Auchan

 **Internet:** darty.fr, ventes-internet.com, resolute.fr,
eboutiqueedf.fr

Site Internet :

www.freezcube.com

Contact Presse :

Justine Padeloup
justine@freezcube.com
01.45.87.81.16

Playcube s.a.r.l.

37 rue Buffon 75005 Paris France
Tel.: 01.45.87.81.16
0952.563.563
Fax: 01.42.27.02.60

Showroom

48 rue d'Alesia Paris France
75014 Paris